


# Boucher charcutier (H/F)


62000 ARRAS [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 15/06/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.5 / Heure

## L'entreprise

La société cliente de l'agence Actual est un hypermarché polyvalent, reconnu pour son expertise en boucherie et charcuterie, offrant une large gamme de produits frais et traiteur, tout en garantissant une gestion rigoureuse de la fraîcheur et de l'hygiène.

## Le poste

Offre d'emploi : Boucher Charcutier (H/F) à Arras

Nous recherchons un professionnel polyvalent pour rejoindre notre équipe sous la responsabilité du Chef de Rayon. Ce poste est au carrefour de la technicité en laboratoire et du commerce de détail, avec des missions variées et enrichissantes.

Vos missions principales :

1. Préparation technique en laboratoire : Vous maîtriserez les techniques de boucherie en assurant le désossage, le parage, le ficelage et la découpe des viandes. Vous participerez également à la fabrication de produits traditionnels et à la création de spécialités prêtes à cuire.

2. Gestion des rayons et théâtralisation : Vous mettrez en scène le stand de manière attractive et veillerez à l'approvisionnement et à la gestion rigoureuse des stocks.

3. Vente et relation client : Vous accueillerez chaleureusement les clients, les conseillerez avec expertise et favoriserez la vente additionnelle.

4. Hygiène et traçabilité : Vous appliquerez scrupuleusement les normes HACCP, veillerez à la traçabilité des produits et assurerez l'entretien quotidien de votre poste de travail.

## Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Boucher charcutier (h/f).

Le candidat idéal doit avoir un niveau d'études équivalent à un BEP/CAP ou similaire.

De plus, une expérience professionnelle de 2ans dans le domaine est requise.

Le candidat doit démontrer des compétences solides en préparation et transformation de viandes, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.